

# flamme フランメ

ワンダフルいわてライフ情報紙「flamme」はドイツ語で「ほのお」を表します。  
盛岡ガス株式会社 ホームページ<http://www.morioka-gas.co.jp>

第 30 号



## 盛岡 Morioka シアワセ 歳事記 「彫刻鑑賞」

### 川沿い散策しながら

散策にぴったりの季節になりました。盛岡の街なかや川沿い、公園を歩いていると、彫刻が多いことに気付きます。なかにはよく見るとおもしろい発見があるものも。そこで今回は、盛岡市出身で滝沢市在住の彫刻家・長内努さんに、屋外彫刻が集中している中津川沿いを案内していただきました。

#### 作家の息遣いを感じる「原型」

スタートは内丸の岩手県民会館。大ホール入口前にある舟越保武作の大きな石膏像です。舟越は二戸町生まれ、盛岡中学校（現在の岩手県立盛岡第一高等学校）卒業の、日本を代表する彫刻家。89歳で亡くなるまで数々の作品を制作し、平成11年には文化功労者にも選ばれました。岩手県立美術館にも常設コーナーがあり、屋外彫刻も県内外に展示されています。

「岩手県営運動公園に、岩手国体を記念した舟越作の『青年の像』がありますが、これはその石膏原型。原型が展示されることは少ないので、貴重な展示物でしょう。」

ブロンズなど金属製の彫刻は、最初に粘土で元になる作品を作る、それに石膏を付けて型どりする、その型にさらに石膏を流し込んで粘土作品の石膏版（石膏原型）を作る、さらにこれから型をとって金属を流し込む、という手順で作られます。石膏原



岩手県民会館内にある舟越保武作『青年の像（石膏原型）』。たくましい男性像は、舟越の作品では少ないとか。



同じく舟越保武作の、『緑青仕上げ』による像『はばたき』。

型は年月が経つても形が変わらないので、後年複製を作ることもできるという、彫刻像にとつては大事な「元」なのです。

「よく見るとやすりの跡があるなど、作家の息づかいが感じられますよね」と長内さんは言います。完成した像では見られない石膏原型ならではの見どころといえるでしょう。

この建物に屋外設置されているブロンズ像『はばたき』も舟越の作品。青色なのは、腐食防止のため表面を酸化させて膜を作る「緑青仕上げ」にしているからです。

私たちの目線のはるか上の場所に、中津川を向いて設置されていますが、この設置場所について当初異論を唱える声もあったそうです。「でも、こうして見ると最適な場所だと思います。私たちも目線が上向きになりますから、本当に鳥が空に向かってはばたくように見えますよね」と長内さんは建物の設計者の意図を支持します。

#### 台座にも注目！

そこから横断歩道を渡って盛岡市役所の裏に行くと、高田博厚作の『新渡戸稲造像』があります。高田は岩手出身ではありません



対象に潜む本質の普遍性を表現していた高田博厚ならではの『新渡戸稲造像』。

んが、舟越同様日本を代表する彫刻家で、文筆家・思想家としても活躍しました。この新渡戸像は苦悩の表情を浮かべており、本などで見る穏やかな顔と印象が異なります。「昭和51年に設置された当時は、『似ている』『似ていない』と論争されたそうです。高田さんはもともとリアルに作るのではなく、自分のフィルターを通して対象者の人格や人生論を作品に反映させるといふ作風の持ち主。おそらく新渡戸の苦悩や強い精神を表現したのでしょう。」

この彫刻のもう一つの見どころが、台座。黒と白の細かい粒子から成る「御影石」（花崗岩）で作られているのですが、よく見るとほんのりピンク色です。これは玉山区の姫神山から産出されたもので、この色合いが姫神山の花崗岩の特徴だそうです。

この像の先にあるのは、舟越作の『笛吹き少年像』。先ほどの『はばたき』同様、舟越の作品にはあどけない顔の少年や女性をモチーフにしたものが多いようです。「一般的に欧米の彫刻には、外向きの主張の強さを感じさせる人物の像が多いのですが、舟越さんの作品は逆で、像に込めたメッセージを表にひけらかすことなく、観る人の内面にすっと入っていくような魅力があるような気がします」と、像にやさしいまなざしを向ける長内さん。

さらに川沿いを下流に向かったテレビ岩手の中庭にも、舟越の作品『杵』があります。ここでもぜひ台座にご注目。四隅の角が切り取られています。長内さんによると、舟越の作品の台座はある時期からほとんどこの形なのだとか。実はこれは真上から見ると十字型。敬虔なキリスト教徒の舟越ならではの考えられます。



物思いにふけった表情の『笛吹き少年像』は、舟越保武特有の世界観が感じられる作品です。

杏の実を手にした美しい少女像『杏』も舟越作、四隅を切り落とした台座にも注目を。



鯉のぼる川・中津川沿いにびったりの、鯉の彫刻。



舟越の作品では数少ない偉人像の一つ『瀬川正三郎像』。



朝倉文夫作の「おはくろ仕上げ」による『新渡戸稲造像』。

「舟越さんなど地元出身の芸術家が後進の指導に熱心だったこと、そして盛岡はそうした芸術家が暮らしやすい、文化への理解が深い町であることが理由ではないでしょうか」と長内さん。また

面、岩手県芸術文化協会会長などを歴任した書道家・吉丸竹軒の揮毫も必見です。

下の橋を渡って川沿いを南下したところにあるのが下橋中学校。岩手県でもっとも古い歴史がある公立中学校で、米内光政や金田一京助、石川啄木などを輩出しました。実は長内さんも同校の卒業生で、昭和62年、同校創立90周年記念に依頼され制作した米内光政像が、ここに屋外展示されています。

「真正面や斜めから撮った写真しか残っていないので、横顔や後ろ姿を想像しながら作るのに苦労しました。でも除幕式にいらっしやっした身内の方のお顔と似ていたので安心しました」と微笑みます。



彫刻家・美術家の長内努さん。昭和50年にスタートした盛岡彫刻シンポジウムの実行委員としても活動しており、40周年を迎える今年は、夏に大規模な展覧会を予定しているそうです。

「現代人は忙しいと言われるですが、たまには脇道にそれてゆっくり歩き、彫刻はもちろん、植え込みの形や木の芽などの自然の造形にも目を向けてもらいたいですね。そうすると普段見えないものが見えてきて、新しい発見にうれしくなると思いますよ」と言葉を続けます。

草木が芽吹き、気候が温暖なこれからの季節、ぜひ楽しんでみませんか。

### なぜ盛岡に彫刻が多いのか？

道路を渡ると、もりおか歴史文化館の建つ盛岡城跡公園があります。この敷地内にもいくつかが彫刻像がありますが、そのまま川沿いを散策することにしてしまおう。

足下近くにあり、うっかりすると見逃しそうなのが、鯉の像。「おそろく作家の作品ではなく、鯉がのぼる中津川のシンボルとして石材屋さんが作ったものでしょうか。材料の黒い御影石は盛岡の川目産かな？。あの辺りの山からは以前採れていたから」と長内さん。なるほど、石の種類や産地を覚えると彫刻鑑賞の楽しみが増しますね。

毘沙門橋そばには舟越の『瀬川正三郎像』。舟越の作品の中では数少ない「肖像彫刻」の一つです。モデルの瀬川は整骨業を営み、中高生や生活困窮者には無料で診察したことから市民に親しまれた人物です。背

最後は、フランメ25号でも紹介した、下の橋のたもとの新渡戸緑地にある『新渡戸稲造像』。彫刻界の重鎮として活躍した朝倉文夫作です。緑地が整備された昭和58年に建立されましたが、それ以前に作られた像の石膏型を使って制作されたもの。表面に「おはくろ」という液をぬって内部の腐食を防いでいるため、赤茶色です。ところで、市内には他にもたくさん



## 盛岡ガスからのお知らせ

### 第1回 炎の料理教室



下田真紀子  
クッキングスクール  
講師  
下田真紀子先生

参加者募集!!



### 読者のおたより

読者の皆さまから、うれしいお便りをたくさんいただいています。

- 「ベル」のドアマンパネルを見て、本物そっくりでびっくりしました！季節ごとにパターンがあることを知って、これからも通るたびに楽しみです。(53歳・女性)
- 「エプロン男子」を見せながら、夫に時々料理を作ってもらっています。楽しみです。(31歳・女性)
- チャグチャグ馬コの衣装が高価だろうと思っていました、個人の力によるものと初めて知りました。(45歳・女性)
- 「エプロン男子」は、料理好きな7才の息子が楽しんで見えています。(36歳・女性)

テーマ  
オススメ♪手軽なお弁当レシピ  
絶品肉巻おにぎりをマスターしよう!

- 開催日時:平成26年5月31日(土)10:00~13:00
  - 場 所:盛岡市上田公民館
  - 定 員:15名(定員となり次第締め切りとさせていただきます。)
  - 参加費:1,000円
  - お申込先:盛岡ガスリフォーム課 TEL019-653-1220
- ※中学生以上を対象とさせていただきます。

### 天然ガス 切り替えに向けた準備作業のお知らせ

盛岡ガスでは平成27年5月(予定)に、お客さまにお届けしている都市ガスを現在の空気より重いガスから、空気より軽い「天然ガス」へ切り替えます。お客さまがご使用中のガス警報器は天然ガスへの対応が必要となるため、当社では順次準備作業を行っております。お客さまの作業時期が近づきましたら、具体的な作業内容を当社からご連絡いたします。何とぞご協力くださいますよう、よろしくお願いいたします。

#### ■ガス安全点検にお伺いします。

ガスをより安全に、安心してお使いいただくために、盛岡ガスでは盛岡ガスサービスに委託して、定期的にお客さまのガス設備、ガス機器等の検査にお伺いしています。検査作業は15分程度ですので、ご協力をお願いいたします。  
\*この作業で料金をいただくことはありません。

#### ■平成26年5月からの検査地区

盛岡ガスのホームページをご覧ください。盛岡ガスサービスまでお問い合わせください。  
●盛岡ガスホームページ: <http://www.morioka-gas.co.jp>  
●盛岡ガスサービス株式会社: 019-621-7701  
●営業時間: 月曜~金曜 8時30分~17時

# エプロン男子 vol.8

ラジオDJや『岩手ビックブルズ』MC、  
レポーターなどとして活躍するまつみたくやさん

## 野菜の 稲荷煮



**1** 見た目とはちょっと違って（!?）、あまりい声の持ち主のまつみさん。食のレポーターとしても活躍していますが、食べることもだけでなく料理も好きだとか。リクエストが「煮物」だったので、小原先生は『野菜の稲荷煮』を用意してくれました。「市販のいなり揚げを使っているので、味付けが要らないの。でもまつみさんには簡単すぎたかしら!?」「いえ、楽しみですよ！」



**2** まずは、野菜やこんにやくを1センチ角に切ります。「大根によっては皮の近くに筋が入っているものがあるでしょ。その場合は皮を厚くむいて一緒に取るんですよ。そしてその皮は細く切って浅漬けにしたり味噌汁に入れると、無駄なく使えます」なるほど。勉強になるなあ

**3** 次々と野菜やこんにやくを切るまつみさん。「普段料理しているだけあって、包丁の持ち方も良いですね。あ、でもまつみさんも包丁を手前に引いて使ってる！魚はそれで良いのですが、野菜は逆に向こう側にスライドさせて切るんですよ」「え、魚と野菜は切り方が違うんですか!？」

初めてカボチャを切っています！



上手！

**4** 「カボチャは切ったことがないんですよ。固くて難しそう...」「あら、でも上手ですよ」

**5** こんにやくは下茹でし、それ以外の野菜と一緒にいなりずしの味付け油揚げに詰めます。「僕不器用なのでこういう細かい作業が苦手なんです...」「大丈夫。そうそう、彩りを意識してバランスよく詰めてくださいわね」



**6** 真ん中にうずらの卵を落とし、鍋に並べていきます。「煮物は鍋の大きさと、材料の量のバランスが大切。この料理も、いなり揚げが倒れないような鍋を用意してくださいね。隙間がある場合は、アルミホイルを丸めて詰めると良いですよ」



**7** いなり揚げの真ん中あたりまで水を入れ、落としがたをし、さらにふたをします。「え、落としがたをしていのにふたもするんですか」「その方が鍋の中に熱がこもって火が通りやすくなるんですよ」「先生は煮魚を作るとき、どのくらいの煮汁を入れますか」「半分くらいにして、やはり落としがたとふたをしますね」。この後も料理好きのまつみさんからの質問が続きました！

**8** 弱火で15分間煮て、仕上げに枝豆をのせて完成。ひと口食べたまつみさんの第一声は「うまい!!」そして10個中なんと8個を完食！その食べっぷりから、今回もおいしくできたことが伝わりました。



### 野菜の稲荷煮

レシピ by  
シニア野菜ソムリエ 小原 薫

#### ●材料(10個分)

いなり揚げ(市販品).....	10枚
大根.....	70g
かぼちゃ.....	70g
生椎茸.....	70g
こんにやく.....	80g
うずらの卵.....	10個
枝豆(飾り用).....	20個

#### ●作り方

- ①野菜とこんにやくを1cm角に切る。生椎茸はまず軸を切り落とし、先端の石づきを取る。残った軸は縦に細かく裂く。カサの部分は1cm角に切る。
- ②こんにやくは沸騰した湯に入れて下茹でし、生臭みを取ると同時にプリプリした食感にする。
- ③①と②をボウルに入れて混ぜ、いなり揚げに均等に詰める。真ん中にうずらの卵を落とす。
- ④③を倒れないように鍋に並べ、いなり揚げが半分くらい浸る程度に水を入れる。アルミホイルで落としがたをし、さらにふたをして野菜が柔らかくなるまで弱火で15分間煮る。
- ⑤飾り用の枝豆の薄皮をむき、2個ずつのせて完成。

小原薫さんが講師を務める

### ジュニア野菜ソムリエ講座が

盛岡市のいわて県民情報交流センターで開講。

毎月1人から開講し、試験も毎月実施中です。

●5月に無料説明会開催(食べ比べの体験付き)

◎日時・場所/平成26年5月18日(日)

10時~11時/いわて県民情報交流センター

◎お問い合わせ・申し込み

日本野菜ソムリエ協会仙台支社(TEL022-263-3831)

シニア野菜ソムリエ

おはら 薫さん

盛岡ガス提供 IBCラジオ

「野菜のキモチ」に出演中!

毎週日曜13時~16時30分

「のりこの週間

おばさん白書」内



## 楽しむ街の探偵団

同出張所に確認したところ、作っているのは、主に地域の住民で構成される第一分団の団員。同分団では毎年4月末に行われる盛岡市消防演習の「玉落とし」用にこの人形を作っており、「1日だけではもったいない」と、20年以上前から火災予防の願いを込めて出張所に飾るようになりました。人形の題材は、その年の身近な話題や子どもが喜ぶキャラクターの中から作りやすいものを選び、全団員で決めているそうです。

実際に作っているのは分団員のOBで、発泡スチロールと専用塗料を使って半月くらいで仕上げるとか。飾っている間には台風等で破損することもあります。補修しながら飾っています。

取材時は、演習前とあって今年の人形は写真のように制作途中でしたが、皆さんがこの『フランメ』を読むころは、出張所に立っていることでしょう。



## 盛岡南消防署 仙北出張所の 「人形」

5月からここに立っているはず!?



仙北3丁目の盛岡南消防署仙北出張所に立つ、手作り感あふれる人形。時にはテレビのキャラクターだったり、時には全国大会で優勝した盛岡商業高等学校サッカー部員だったり、時にはトリノオリンピックで金メダルを獲得した女性スケート選手だったり。「いったいこれは誰が作って、何のために飾っているのだろう」と気になっている人もいるのではないのでしょうか。

# 炎のプロに聞く エンジョイ・クッキング

## 中華ダイニングカフェ シーアン



平成24年12月に向中野に開店した『中華ダイニングカフェ シーアン』は、その名の通りカフェのようなおしゃやれな空間で、本格的な中華料理が手頃な価格で食べられると評判です。

「中華料理店と聞くとちよつと敷居が高いイメージがありますが、気軽に来店して味わってもらいたいと考え、店づくりを工夫しました」と話すのはオーナーの浅沼紀男さんです。

白い壁の店内には木製のテーブルや椅子のほかに大きなソファが置かれ、モダンで落ち着いた雰囲気。また、居心地を良くするためにテーブルの間隔を広くして天井を高くする一方、話題の海賊映画にちなんだ大きな

人形などで楽しい空間も演出しています。

料理や献立を担当するのは、店長兼料理長の館澤博之さん。盛岡のホテルや東京の専門店で計18年間勤めていたというベテランで、同店では広東料理をベースに四川料理の要素も加えて提供しています。

昼は5種類のセットが、夜は12種類の麺類や10種類のご飯もの、約30種類の一品料理が中心ですが、共通しているのは「新しい料理ではなく、伝統的な中華料理」。中華料理の歴史は長く、地域によって使う食材も味付けも異なるので、定番の料理でも本当にたくさん種類があります。それを少しでも知ってもらいたいと思い、一品料理やランチセットの主菜に取り入れるようにしています」と館澤さんは説明します。

また、質の良い食材や調味料を使うこと、子どもから年配客まで食べやすいように



週替わりランチメニュー  
『チーズ入りエビのチリソース煮』…1050円  
コクのあるミックスチーズが、チリソースの味をマイルドに。ランチセットの一番人気。



『麻婆豆腐(四川式マーボー豆腐)』…800円  
香りの強い四川山椒や2種類の豆板醤を使っているので旨みたっぷり。石鍋で提供している点も館澤さんのこだわり。



『担々麺』…850円  
練りゴマは使わず、白ゴマだけを店でミンチにして使用。ゴマの香りとコクが豊かです。



モダンでゆったりとした店内。

### 家でできる プロの味!

## 回鍋肉(ホイコーロー)

キャベツと豚肉を甜麺醤(甘味噌)で炒めた、中華料理の定番です。

●材料(2人分)  
キャベツ…1/2個、ピーマン…1個、豚バラ肉…160g、調味料A(塩・コショウ・うまみ調味料・日本酒・溶き卵…各少々)、水溶き片栗粉…少々、サラダ油…適量、長ネギ…10cm、ニンニク…1片、豆板醤…小さじ1、甜麺醤…大さじ2、醤油…小さじ1/2、うまみ調味料…少々

- 作り方
- ①キャベツは芯を取り、手で食べやすい大きさにちぎって下茹でし、水分をよく拭き取る。
  - ②ピーマンは種を取り、一口大の三角形に切る。長ネギは斜めにスライスする。ニンニクもスライスする。
  - ③豚肉は5cm幅に切り、Aの調味料で下味を付け、水溶き片栗粉でとじる。最後にサラダ油を少々加えて、ほぐれやすくする。
  - ④フライパンにピーマン、豚バラ肉の順に入れて炒め、火が通ったらいったん皿にあげる。この時油をよく切っておく。
  - ⑤同じフライパンに少量の油を入れ、長ネギ、ニンニク、豆板醤を入れて焦げないように炒める。
  - ⑥火が通ったら甜麺醤、醤油、うまみ調味料、①のキャベツ、④のピーマン、豚バラ肉を加え、軽く炒め合わせて完成。

●プロのコツ  
\*キャベツに水分が残ると水っぽく仕上がるので、よく拭き取りましょう。

辛味やスパイスを抑えていることも、館澤さんのこだわり。例えば、エビは一番高いランクのものを、担々麺には練りゴマは使わず白ゴマだけを、山椒は本場中国四川地方のものを使っています。さらに、野菜は実家の畑で採れたものを中心に使うなど、食材の地産地消や旬も意識しています。

5種類のランチセット(750〜1500円)は、主菜にそれぞれライス、スープ、サラダ、デザート(杏仁豆腐)が付いたもの。主菜は一部が週替わりで、取材時は『カレイの唐揚げ油淋ソース』『国産牛レバーと唐辛子のレバニラ炒め』『エビとイカとホタテのXO醬炒め』などと、どれも本格的な中華料理です。しかも、「主菜は、ご飯に合うかどうかで決めていく」という館澤さんの言葉どおり、ご飯がすすむ味。また、サラダやデザートが付いている点や、白とガラスで統一したシンブルな器づかいは、特に女性に好評です。昼にはそのほか麺類やご飯ものも提供しています。

夜のメニュー表にはコース料理がありませんが、予算に応じて提供可能とのこと。また、お弁当やオードブルの注文にも応じてくれるので、気軽にお問い合わせを。

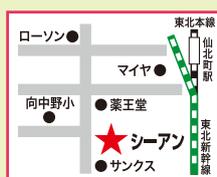
■プレゼント  
ここでご紹介した『中華ダイニングカフェ シーアン』さんのお食事券(2000円分)を5名の方に差し上げます。  
ご希望の方は、住所・氏名・年齢と盛岡ガス通信「フランメ」の感想をご記入の上、下記「盛岡ガス株式会社 フランメ編集部」あてにハガキまたはファックスでご応募ください。盛岡ガスに対するご意見、ご要望、ガスに関するエピソードもお待ちしております。

●応募締切:平成26年5月31日(土)  
●抽選・当選発表:応募締切後、厳正な抽選の当選者を決定し、発送をもって発表に代えさせていただきます。

\*お客さまからいただいた「ガスに関するエピソード」は次回のフランメで紹介する場合があります。お預かりした個人情報につきましてはプレゼントの発送のみ使用いたします。

## flamme 第30号 盛岡ガス通信

平成26年5月1日  
発行 盛岡ガス株式会社 フランメ編集部  
〒020-0066 盛岡市上田 2-19-56  
TEL: 019-653-1241 (代表)  
FAX: 019-653-3335  
次回発行予定は9月です。お楽しみに。



### 中華ダイニングカフェ シーアン

■盛岡市向中野4-12-32  
■電話019-635-8200  
■定休日:水曜日  
■営業時間:  
11時~14時、  
17時30分~21時30分(L.O.20時30分)  
■駐車場:20台  
■その他のランチメニュー  
・週替わりランチメニュー『麻婆豆腐』…750円  
・カニレタス炒飯…750円  
・五目あかけ麺…850円  
\*土日祝日も週替わりランチメニューが食べられます。